

PÃO SEM OVO E SEM LEITE

INGREDIENTES

- 3 fermentos biológicos frescos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras e 1/2 de água morna
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- Farinha de trigo até desgrudar das mãos
- Ervas opcionais, tipo orégano, salsinha alho etc, ou se preferir nada

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar até ficar líquido.

Acrescente o óleo e a água morninha.

Misture bem e acrescente todos os ingredientes, colocando a farinha até desgrudar das mãos e formar uma bola coloque em uma vasilha fechada, espere dobrar de volume.

Sove a massa e modele coloque para assar em forno preaquecido a 200°C.

Vai ficar delicioso, serve para qualquer receita, pão esfiha, pão de frios.

Se quiser pincele com gemas ou azeite, ou deixe sem nada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50479-pao-sem-ovo-e-sem-leite.html>